



VORAX FP

DESENGRASANTE ALCALINO PARA GRASAS REQUEMADAS



DESENGRASANTE ALCALINO PARA PLANCHAS DE ASAR

- ✓ Desengrasante de alta alcalinidad extraordinariamente enérgico que cuenta con un gran poder desengrasante y emulsificante de grasas persistentes y carbonizadas presentes en planchas de asar de acero inoxidable, parrillas y otros elementos de cocinas. Aumenta considerablemente su poder desengrasante si se aplica en caliente, sin desprender vapores.
- ✓ La limpieza de piezas por inmersión le permite penetrar en profundidad en rincones de difícil acceso arrancando la grasa más incrustada.
- ✓ Apto para su uso en Industria alimentaria. Su empleo está especialmente indicado en cocinas industriales, hostelería, fábricas de ahumados, industria conservera, industria alimentaria, etc.

MODO DE EMPLEO:

La temperatura óptima de empleo es de 70-80°C. Aclarar con abundante agua. No utilizar sobre aluminio, ni superficies pintadas o esmaltadas.

RESTRINGIDO USO PROFESIONAL



Referencia	PT01932200	PT01938500
Uds/Caja	9	4
Formato	1 L	6 Kg

INFORMACIÓN TÉCNICA

Aspecto físico: Líquido fluido marrón.
Densidad: 1,18 - 1,22 g/ml. aprox.
pH (al 1%): 14 aprox.

INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Los tensioactivos usados en la formulación de este producto cumplen con los criterios de biodegradabilidad del Reglamento 648/2004/CE sobre detergentes y sus sucesivas modificaciones.

GARANTÍA DE CALIDAD

Este producto ha sido fabricado en España por DISARP, S.A., empresa certificada por BUREAU VERITAS CERTIFICATION ISO 9001/ISO 14001.

CLASIFICACIÓN CLP

PELIGRO. Puede ser corrosivo para los metales. Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.
Información sobre manipulación segura y eliminación del producto disponible en la ficha de datos de seguridad.



Fecha revisión: 02/05/2025